

pour saluer en lui l'inventeur de la sardine à l'huile.

Comment arriva-t-il à cette innovation ? L'histoire demeure muette, mais il est bien permis d'y suppléer. Sans doute ce premier industriel eut l'idée de frire légèrement la sardine dans l'huile, le beurre ou la graisse, ensuite de la protéger dans des boîtes soudées, et, pour éliminer l'air et conserver à l'aliment sa souplesse, il la baigna dans l'huile. Toute l'invention est là, mais encore fallait-il la mettre au point.

Quoi qu'il en soit, le premier inventeur devait mourir ruiné, et ses fils sont actuellement éleveurs en Amérique, n'ayant pu continuer de perfectionner la belle industrie dont leur père avait doté la France.

Ici se place une anecdote si jolie, que je m'empresse de la transcrire, sous la dictée d'un grand industriel qui m'a obligeamment aidé dans mes études.

M. Carayon, homme simple autant qu'inventif, avait remarqué parmi ses ouvriers un contremaître intelligent dont la conversation et les observations intéressantes le captivaient. On était tout au début de la découverte et il convenait d'ouvrir l'œil sur toutes les modifications susceptibles d'amener la sardine à l'huile à sa perfection.

Un jour que le patron avait invité son contremaître à déjeuner, la bonne servit au convives des sardines fraîches frites dans le fameux beurre de Bretagne. Elles étaient parfaites, car Lemarchand, le contremaître, en fit des compliments à la domestique. Pourtant tout le temps de ce dîner, il paraissait soucieux et demeurait les yeux fixés sur son assiette. La légende veut que, doué d'un grand appétit et d'une grande curiosité, il ait mangé plusieurs douzaines de sardines. A la fin du repas, n'y tenant plus, il court à la cuisine et demande à la cuisinière :

« Comment faites-vous donc, pour nous servir des sardines sans arêtes et aussi jolies qu'au sortir de l'eau ? »

C'est très facile, répond cette femme et, joignant l'action à la parole, elle prend des poissons frais, leur incise légèrement la queue et, tranchant la tête, d'une brusque secousse retire l'arête.

Lemarchand rentre chez lui et répète l'opération.

Huit jours après, dans le plus grand secret, il prenait un brevet et trouvait un commanditaire à Bordeaux.

Aujourd'hui ses fils sont plusieurs fois millionnaires par l'invention de la sardine à l'huile sans arêtes ce qui est le summum de la commodité pour les gourmets et les gens pressés.

LES PÊCHEURS JARDINIERS (p. F. N.)

A cette nouvelle industrie il fallait son armée active de pêcheurs et sa réserve d'ouvriers qui, travaillant au moment de la saison, cherchent d'autres occupations pendant l'hiver.

Autrefois quelques centaines d'hommes suffisaient à pourvoir les marchés de poissons frais ; mais maintenant que chaque usine consomme des millions et des millions de sardines, il a fallu développer les ports sardiniens, et la population s'en est d'autant accrue.

Le seul port de Douarnenez compte environ six mille pêcheurs ; Concarneau arrive au même chiffre ; Audierne, Kerity, Doëlan et les ports de l'Océan, encore quelques milliers. Le total est assez imposant, et ce n'est pas exagéré de dire que dans les bonnes années cinquante mille personnes vivent de la sardine.

Les pêcheurs forment une population d'un pittoresque spécial. Il faut avoir vécu plusieurs semaines au milieu de ces braves gens pour savoir tout ce qu'il y a de courage, de ténacité, de hardiesse et aussi, faut-il l'écrire ? de défauts chez un marin de Douarnenez ou de Concarneau.

Sans doute nos pauvres pêcheurs aiment trop la bouteille ; mais, ceci concédé, examinons leurs qualités essentielles d'endurance, de calme courage et de résignation, et voyons s'ils méritent d'être traités sévèrement.

Il est admis qu'un pêcheur peut gagner de mille à douze cents francs (\$200 à \$240) par saison de pêche ; un patron de barque, le double. Si l'on ajoute au gain du père de famille le produit des journées de sa femme et de ses enfants qui s'emploient aux sardineries ; si l'on songe encore qu'à chaque marée il est distribué à chaque homme un peu de poisson pour sa consommation particulière ; que, d'autre part, presque tous cultivent des pommes de terre et des légumes, on conviendra que ces braves gens ne sont pas à plaindre dans un pays comme la Bretagne, où la vie est peu coûteuse.

Le problème économique des nombreuses familles est ici facilement résolu. Douze et quatorze enfants ne sont pas rare, sans que l'indigence s'ensuive. En effet, les fils dès leurs douze ans, s'engagent comme mousses, ou comme apprentis aux usines ; les filles, vers le même âge, débutent à la fabrique de filets ou dans les friteries.

Il y a donc peu de pauvres ; mais par contre, jusqu'ici, les petits enfants abandonnés par leurs parents occupés en mer ou dans les friteries s'élèvent

comme ils peuvent, c'est-à-dire fort mal.

L'année dernière seulement, un important asile tenu par des religieuses a commencé de recueillir ces méchants gamins, querelleurs, morveux, coureurs et indomptables.

Il faut avoir parcouru les rues de Tréboul, Douarnenez ou Concarneau pour se faire une idée de l'effronterie de ces polissons, toujours la pierre à la main, toujours en bataille et toujours dangereux pour les promeneurs.

Le samedi soir seulement, les pêcheurs viennent mouiller dans le port, et rien n'est curieux comme le spectacle de ces milliers de barques réunies dans le grand port de Douarnenez.

Jambes nues et en tricot bleu, les hommes procèdent à la toilette de leurs barques. On lave les embarcations à grande eau, et bientôt le port semble d'argent, tant les écailles de sardines miroitent entre les flots. Les longs et légers filets bleus et verts sont attachés à la vergue du grand mât, et ils balancent mollement comme des fumées bleuâtres. A marée basse, les marins descendant sur le sable et visitent les coques de leurs petits navires.

Partout dans la nuit descendante, flambent des feux de bois qui chauffent le goudron, et avec des torches embrasées les matelots brûlent l'ancien coaltar qui s'allume en flamme de punch. Tout à l'heure, avec de gros pinceaux, ils badigeonneront la quille et les bordages. L'activité des pêcheurs paraît prodigieuse. Sous vos yeux six à sept mille hommes courent, sautent, frottent, lavent, robotent, halent ; et ils crient, appellent, chantent et s'injurient avec une verve égale.

Pendant ce temps, sur les jetées, les femmes pérorent, en tricotant un bas qui semble tissé par Pénélope, car on n'en voit jamais la fin, pas plus d'ailleurs que les comérages en langue verte de ces dames. Heureusement qu'elles parlent en breton.

Le dimanche matin, Douarnenez change de caractère.

La population, essentiellement religieuse, envahit les églises, et rien n'est touchant comme de voir ces matelots de nature exubérante, défilier gravement avec leur femmes et leurs enfants. Les hommes sont correctement vêtus de drap bleu et coiffé uniformément de bérêts basques. Leurs femmes portent le châle orné de dentelles et la fine coiffe de mousseline. Ils ont fort bon air, et il serait à souhaiter pour eux que les offices puissent les retenir la plus grande partie de ce jour de repos.

Malheureusement les cabarets atti-